

TORTA DE FRANGO COM REQUEIJÃO DIVINA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 xícaras de chá de leite

2 ovos

1 xícara de óleo

1 xícara de maisena

1 xícara de farinha de trigo

2 colheres sopa fermento

2 colheres chá de sal

RECHEIO:

Recheio: 1 peito de frango desfiado

1 copo de requeijão cremoso

3 dentes de alho

1 cebola grande

3 tomates

sal e tempero a gosto

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela, coloque óleo e frite o alho e a cebola.

Acrescente o frango desfiado, o tomate picado, tempero a gosto e, por último, coloque o requeijão e misture com o frango.

Depois de pronto, coloque metade da massa em uma forma untada.

Coloque todo o recheio e cubra com o restante da massa.

Coloque em forno aquecido a 180°C por cerca de 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/30016-torta-de-frango-com-requeijao-divina.html>